

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 28.07.2025

PRODUKT: POLEWA CZEKOLADOWA O SMAKU GUMY BALONOWEJ

OPIS / DOZOWANIE: Polewa wieloskładnikowa z dodatkiem gumy balonowej

POCHODZENIE I ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW: roślinne i zwierzęce.

REALIZACJA / PROCES PRODUKCJI: Mieszanie suchych i płynnych surowców.

SKŁADNIKI : cukier, tłuszcz roślinny (z pestek palmowych), **BIĄŁKA MLEKA, ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU**, emulgatory: **LECYTyna SOJOWA E322**, tristearnian sorbitolu E492; substancja słodząca: D-trehaloza, barwnik: koncentrat spiruliny, regulator kwasowości: cytryniany sodu E331, aromaty.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 1,5 g

Białko: 1,9 g

Węglowodany: 61,6 g

w tym cukier: 61,6 g

Zawartość lipidów: 35,2 g

Tłuszcze nasycone: 34,2 g

Tłuszcze trans: <1 g na 100 g tłuszczu

Sód: 0,048 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 571 kcal / 2393 kJ

NORMY MIKROBIOLOGICZNE:

	JEDNOSTKA	WARTOŚĆ
E. Coli	jtk/g	<10 ²
Drożdże-Pleśnie	jtk/g	<10 ³
Beztlenowych siarka reduktor	jtk/g	<10 ²
Staphylococcus Aureus		<10 ²
Salmonella	jtk/25g	nieobecna
Listeria monocytogenes	jtk/25g	nieobecna
Bakterie z grupy coli	jtk/g	<10 ²

OPAKOWANIE: Jednostka sprzedaży: wiaderka 3 kg (materiał: polipropylen PP).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA: Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Idealna temperatura 18-20° C. Wilgotność względna <60%.

WARUNKI PRZEWOZU: W zamkniętej ciężarówce w pokojowej temperaturze.

TRWAŁOŚĆ: Przy zachowaniu podanych powyżej warunków przechowywania przez minimum 12 miesięcy.

WYMOGI PRAWNE:

Codex Alimentarius, regulacje UE 1169/2011

ALERGENY:

Nasze produkty są analizowane na bieżąco pod kątem, organoleptycznych, chemicznych i mikrobiologicznych aspektów.

Na podstawie wyników analizy można stwierdzić, że nasze produkty spełniają wymagania obowiązujące w UNII EUROPEJSKIEJ wg prawa żywności i przemysłu towarów konsumpcyjnych.

Obecność lub brak alergenów

(+) = obecność

(-) = brak

(CC) = zanieczyszczenie krzyżowe

Zboża zawierające gluten	CC
Skorupiaki i produkty pochodne	-
Jaja i produkty pochodne	CC
Ryby i produkty pochodne	-
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	CC
Soja i produkty pochodne	+
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	+
Orzechy i produkty pochodne	CC
Seler i produkty pochodne	-
Gorczyca i produkty pochodne	-
Nasiona sezamu i produkty pochodne	CC
Dwutlenek siarki i siarczyny	-
Łubin i produkty pochodne	-
Mięczaki i produkty pochodne	-

GMOs: wg przepisów (UE) Nr 1829/2003 oraz Nr 1830/2003 nie jest wymagane oznakowanie.

SUGEROWANE SPOSOBY UŻYCIA:

Polewa czekoladowa w postaci bloku nadający się do oblewania, formowania, musowania i ganache.